REVUE DE VITICULTURE

LES MODES... EN AGRICULTURE !

Etude des divers soufres simples et composés

Au sujet des remèdes vantés à grand renfort de réclames médicales, on a pu dire aux malades « *de se hâter d'en prendre pendant qu'ils guérissent* »

Cette remarque n'est pas une simple boutade, et on constate en vérité que les remèdes dont l'emploi est durable sont rares. Pour beaucoup, après une période de vogue, il se produit d'abord un temps de contestation, puis de discrédit et enfin d'oubli.

De même qu'il y a des maladies et des remèdes *à la mode*, il y a des silhouettes de chapeaux et des formes d'automobiles qui séduisent pendant un temps, puis que l'on ne comprend plus.

Il est curieux de constater que ce goût du changement qu'est la mode peut se manifester d'une infinité de manières : *en agriculture*, on n'est pas exempt de cette fantaisie, et l'on voit par exemple des périodes d'engouement pour des races d'animaux domestiques, pour des variétés florales, pour des sélections de céréales, etc...

S'agit-il de protéger des végétaux ou des animaux dont la culture et l'élevage sont menacés ? Tout aussitôt une mode s'établit : entre mille exemples aisés à trouver, nous pouvons citer les *tirs aériens pour empêcher la formation de la grêle*, les *pièges lumineux* pour capter les papillons ampélophages, l'emploi des *sels d'arsenic* et de certains produits chimiques pour se débarrasser d'animaux ou de champignons dont le développement devient calamiteux.

Presque toutes les modes semblent subir une sorte de *périodicité* : après un temps de vogue, la plupart tombent dans le discrédit, puis dans l'oubli, jusqu'au jour où on les exhume comme des nouveautés. — *En art couturier*, la périodicité des modes est assez courte. *En médecine*, il faut en général plus longtemps pour voir reparaître avec éclat des méthodes thérapeutiques abandonnées : nous pourrions citer à ce sujet la faveur des *ventouses*, des *balnéations froides*, des *abcès de fixation*, de la *saignée* qu'un même praticien a le temps de voir réinventer durant le cours de sa carrière médicale.

En agriculture, il s'écoule parfois des périodes considérables avant de voir remettre à la mode des procédés culturaux ou d'élevage tombés en défaveur : le *dry farming* par exemple, était certainement connu des peuples de l'Orient.

— On peut trouver de même dans les ouvrages agricoles de Virgile, de Columelle ainsi que de bien d'autres, l'exposé d'idées longtemps oubliées, qui ont été préconisées à nouveau récemment comme de véritables découvertes.

Qu'il s'agisse d'art proprement dit, de médecine, ou d'agriculture, il importe pourtant de constater qu'en dehors d'une certaine fantaisie subissant des fluctuations de la mode, il y a cependant quelques principes durables sinon immortels : il est certain, par exemple, que les assemblages de lignes ou de formes qui constituent les *styles* de certaines grandes époques, peuvent être plus ou moins estimés, et *à la mode* à un moment donné, mais on ne peut cependant contester leur grande valeur artistique, semblant bien devoir durer autant que notre humanité.

En médecine, l'efficacité de certains remèdes tels que la quinine, les sels d'arsenic et de mercure, l'huile de ricin et quelques autres médicaments peut servir de terme de comparaison avec celle de produits pharmaceutiques nouveaux. On ne les mésestime pourtant pas pour cela, et ils constitueront sans doute un arsenal médical de réserve où l'on puisera encore longtemps après nous.

En agriculture, des comparaisons identiques peuvent se poursuivre, car on trouve des modèles ainsi que des produits anciens que tous les perfectionnements du monde ne peuvent pas faire oublier : par exemple, malgré leurs avantages, aucun croisement ou aucune sélection scientifique ne diminuent les mérites de certaines races principales de chevaux ou de bovidés. — Aucun type de récipients en fer ou en ciment n'atténue le mérite du simple tonneau en bois dont la forme est si judicieuse, et si commode. Depuis l'année 1855 environ, on n'a pas su découvrir de remède plus efficace que le simple *soufre en poudre* pour lutter de façon à la fois préventive et curative contre la *maladie de l'Oïdium de la vigne*.

Historique de l'emploi du soufre en viticulture

Il n'est pas sans intérêt de rappeler ici l'histoire du soufre utilisé actuellement par milliers de tonnes en agriculture :

C'est M. Marès, propriétaire dans les environs de Montpellier, qui s'aperçut, vers 1855 (époque à laquelle le vignoble méridional était dévasté par la *maladie de l'Oïdium*), que quelques pieds de vigne semblaient être indemnes dans le voisinage immédiat d'une raffinerie de soufre de la région de Lattes (Hérault).

Ce remarquable observateur constata alors que le mycélium des champignons provoquant la maladie de l'Oïdium (*Erisyphe Tuckeri*) dépérit et meurt quand on place dans son voisinage des grains de soufre très fins : il constata, en outre, que ce dépérissement est d'autant plus rapide et plus net qu'il fait chaud, et qu'il y a du soleil.

Marès n'arriva pas à se rendre compte du mécanisme de l'action toxique que doivent avoir les grains de soufre sur les filaments du champignon de l'Oïdium, surtout lorsque ceux-ci sont chauffés par le soleil : est-ce que ces grains se volatilisent simplement ? Forment-ils avec l'oxygène un composé

analogue à l'anhydride sulfureux ou à quelque *sous-oxyde instable* ? En 80 ans, la science est demeurée impuissante à éclaircir ce mystère et nous ne savons aujourd'hui à son sujet rien de plus que Marès en 1856.

En particulier, nous ignorons complètement pourquoi le *soufre sublimé*, qui est du soufre à plus de 99 % de pureté, se trouve être beaucoup plus efficace que le *soufre trituré* dont on possède des variétés dont la richesse en soufre pur dépasse pourtant 98 %.

La plus grande partie des soufres utilisés en agriculture provient des *minerais de Sicile* (Italie) et du *Texas* (Etats-Unis).

Il nous a été indiqué que les gisements de la *Louisiane*, dont on parlait beaucoup quelque temps avant la guerre, sont maintenant à peu près épuisés.

Pendant longtemps (jusqu'en 1908), on n'a exploité que les gisements de Sicile : le minerai en est assez riche pour brûler à l'air quand on le traite par le procédé dit des *Calcarones* consistant à le disposer en tas, puis à le recouvrir de terre comme une meule de charbonnier, et enfin à l'enflammer avec certaines précautions. Une partie du soufre brûle, et la chaleur dégagée pendant la combustion fait fondre le reste du produit utile contenu dans le minerai. Le soufre ainsi fondu se rassemble au bas du *Calcarone* où on le recueille dans de simples moules rectangulaires, en bois.

Bien que l'on ait expérimenté plusieurs dispositifs plus perfectionnés, l'antique procédé des *calcarones* continue à être employé en Sicile, et il fournit de nos jours des *soufres bruts* contenant seulement 2 à 6 pour cent d'impuretés.

En *Louisianne*, on s'est trouvé avoir affaire à un minerai de soufre mélangé de sable existant dans le sol à une assez grande profondeur. On a exploité celui-ci, pendant une vingtaine d'années, par un procédé ingénieux imaginé par l'Américain Frash. — Le procédé de cet industriel comportait un dispositif de tubes concentriques que l'on enfonçait dans le sol. L'un de ces tubes amenait de l'eau surchauffée à 168° : comme le soufre fond à 110° C., il entrait en fusion au contact de cette eau surchauffée, et se rassemblait ensuite au fond du trou de sonde. Un courant d'air comprimé arrivant alors par un tube central permettait de le refouler jusqu'à la surface du sol, en passant dans le tube annulaire de la sonde, entouré lui-même d'eau chaude.

Le soufre de Louisiane obtenu par ce procédé était très pur : il ne contenait guère plus de 1 % de matières étrangères, mais il était parfois souillé par des *traces de bitume noirâtre* qui atténuaient sa belle couleur jaune.

Soufre trituré

On appelle *soufre trituré* la poudre obtenue par simple broyage et tamisage du *soufre brut* provenant de Sicile, du Texas ou de Louisiane. — Ce broyage est d'ordinaire effectué à l'aide de meules verticales en pierre, tournant dans une auge. Le tamisage est obtenu ensuite à l'aide de tamis très fins, N^{os} 80 ou 100 (rarement plus !).

Etant donné que la trituration des *soufres bruts* se réduit ainsi à deux opé-

rations simples, s'appliquant à une matière première peu résistante, on peut croire qu'elle est facile à réaliser : il est assez curieux de constater que dans la pratique, elle donne lieu à d'assez grandes difficultés provenant de l'inflammabilité des poussières fines de ce corps. Cette inflammabilité est si grande que des incendies et des explosions se produisent souvent, malgré toutes les précautions prises dans les bluteries. Il en résulte presque toujours la destruction des tamis employés et parfois même des brûlures graves pour les ouvriers.

La trituration des soufres exigeant un matériel spécial ainsi qu'un personnel exercé, arrive à coûter assez cher, et nous pourrions citer l'exemple d'une trituration de soufre installée sans précautions spéciales dans le voisinage d'Alger, où une série d'accidents a provoqué de si graves difficultés qu'il a fallu l'abandonner.

Soufre sublimé

Le *soufre sublimé* est obtenu en plaçant du minerai brut dans des bacs en fonte disposés au-dessus de *cornues* que l'on chauffe au rouge : le soufre fond dès que sa température atteint 110°, puis il passe dans la cornue où il subit une série d'états pâteux, et finalement il distille dès que sa température atteint 440° C.

Les vapeurs produites s'enflammeraient si on les laissait se dégager à l'air : on les envoie dans de grandes chambres dites *de sublimation*, en maçonnerie peu épaisse, mais parfaitement closes, où elles brûlent tout d'abord pendant quelques instants (tant que l'oxygène de l'air de ces chambres peut être transformé en anhydride sulfureux), puis elles s'y déposent ensuite en se refroidissant sous forme de *soufre sublimé* solide.

De temps en temps, on suspend la chauffe des cornues pour pouvoir recueillir le *soufre sublimé* déposé sur les parois des *chambres de sublimation*.

Ici encore, l'opération théoriquement très simple de la sublimation se heurte à de nombreuses difficultés pratiques qui exigent un personnel très exercé, ainsi que des tours de main spéciaux.

Reconnaissance du soufre sublimé et du soufre trituré

A l'œil, on peut différencier assez facilement le soufre sublimé *pur* et le soufre trituré : le premier est de couleur plus jaune, d'aspect presque floconneux, il *crisse* sous la main, et un même poids occupe un volume plus grand, par suite de sa moindre densité.

Les balles de 100 kil. de soufre sublimé *pur* occupent ordinairement des sacs de 1/5 plus grands que les balles de *soufre trituré* ordinaire.

Malheureusement, ces différences assez nettes quand il s'agit de produits *purs* s'atténuent quand on a affaire à des mélanges : comme les *soufres sublimés* étaient sensiblement plus cher que les *soufres triturés*, on conçoit que des commerçants peu scrupuleux aient pu avoir parfois la tentation de frauder les premiers en leur substituant des soufres triturés.

Nous appelons tout particulièrement l'attention des viticulteurs sur cette fraude fort préjudiciable à leurs intérêts.

On ne peut reconnaître celle-ci qu'au microscope, mais elle devient alors très apparente, car les grains de soufre sublimé ont un aspect globuleux dit *utriculaire* tout à fait différent de celui des grains de soufre trituré.

FIG. 5.510. — Soufre *trituré* vu au microscope.

FIG. 5.511. — Soufre *sublimé* vu au microscope.

Comme on le voit sur les figures ci-contre, le *soufre trituré*, fortement grossi, possède toujours un aspect cristallin : les grains présentent des cassures nettes, des arêtes et des pointes. En outre, la dimension de ces grains est extrêmement variable.

Le *soufre sublimé* ne présente jamais l'aspect cristallin du soufre précité : il apparaît au microscope comme constitué par des *gouttelettes* appelées *utricules* pouvant être isolées ou réunies en grappes.

Au milieu des *utricules* d'un soufre sublimé pur, on aperçoit généralement quelques fragments de soufre trituré, reconnaissables à leur forme. A la condition d'être très rare, cette présence de *cristaux* de soufre doit être considérée comme normale. Elle se justifie par le fait qu'en dépit des précautions que prennent les industriels, il y a toujours une petite quantité de soufre sublimé qui subit une fusion partielle, à l'intérieur des *chambres de sublimation*, dans le voisinage du trou d'arrivée des gaz chauds. — Cette fusion est ensuite suivie par une recristallisation quand le soufre reprend l'état solide sous l'influence du refroidissement. — Comme il est à peu près impossible de séparer de la masse du soufre sublimé recueilli ultérieurement dans les chambres de sublimation les quelques cristaux ainsi formés par accident, comme nous venons de l'indiquer, la loi admet qu'un *soufre sublimé commercial* peut contenir jusqu'à 10 ou 12 pour cent de *soufre cristallin* ; ce n'est que lorsqu'il s'en trouve une proportion supérieure que le produit est considéré comme fraude. — En 1913, le *Syndicat de la Raffinerie de soufre française*, agissant en qualité de partie civile dans des poursuites intentées contre des fabricants de soufre trituré, a obtenu la confirmation en Cour d'Appel d'Aix de plusieurs jugements du Tribunal de Marseille qui avaient déjà condamné divers délin-

quants à des peines atteignant 2.000 francs d'amende, 4 mois de prison, 500 francs de dommages-intérêts et enfin à l'insertion de leurs condamnations dans dix journaux.

Soufres précipités

On trouve parfois dans le commerce des *soufres dits précipités* provenant de résidus d'industries diverses, notamment de *l'épuration du gaz d'éclairage*, ainsi que de la fabrication du papier.

Les premiers sont généralement vendus sous le nom de *soufres noirs* aux agriculteurs. Nous n'avons certes pas l'intention de médire de leur emploi, mais nous devons cependant constater qu'ils ne justifient tout au moins pas leur *nom* : le *soufre véritable* est toujours une substance de couleur *jaune* ou *blanc jaunâtre*. Il ne possède jamais par lui-même une teinte *noire*, ni même seulement *grise*. — Ce sont en réalité les matières plus ou moins goudronneuses accompagnant ces soufres précipités résiduaires de l'industrie du gaz qui leur communiquent une couleur foncée.

En fait, les spécialités de cet ordre ne contiennent que rarement plus de 30 pour cent de *soufre libre*, capable d'agir contre l'Oïdium, mais nous sommes heureux de convenir que l'odeur désagréable (dite *d'usine à gaz*) qu'elles conservent toujours, doit posséder une *action insectifuge appréciable*, susceptible d'être souvent avantageuse.

Mouillabilité des soufres

Il est assez curieux de constater que malgré leur densité élevée (2 environ), les grains de soufre *sublimé* ou *trituré* flottent quand on les met dans l'eau, parce qu'ils possèdent la propriété de ne pas être mouillés par ce liquide.

Cette particularité est importante, car s'il pleut après que l'on a soufré des vignes dans le but de les préserver de l'*Oïdium*, l'eau de pluie déplace très aisément les grains de soufre ordinaires épandus sur les feuilles, et ceux-ci tombent à terre où ils se trouvent dès lors trop éloignés des filaments de l'Oïdium pour pouvoir provoquer leur destruction.

Actuellement, il existe dans le commerce plusieurs marques de soufres spéciaux dits *mouillables*, ayant l'avantage d'être beaucoup moins entraînés par les eaux de pluies ou de fortes rosées que les soufres ordinaires.

Destruction simultanée de l'Oïdium et du Mildiou

De même que les filaments de la *maladie de l'Oïdium* ne résistent pas aux émanations dégagées par des grains de soufre libre, les filaments du champignon de la maladie appelée *Mildiou* sont tués par le contact de solutions très étendues de sels de cuivre. — Malgré les polémiques passionnées qui ont été ouvertes depuis quelque dix ans à ce sujet, tout le monde est aujourd'hui bien d'accord pour convenir que le meilleur moyen permettant de préserver les vignobles des ravages occasionnés par les attaques des différentes formes du

Mildiou, consiste encore dans l'établissement sur les feuilles mêmes ainsi que que sur les grappes à protéger d'une sorte de *cuirasse* constituée par un *revêtement de sels de cuivre*.

On a beaucoup discuté pour savoir :

1° Quelle doit être la constitution de la meilleure de ces cuirasses : *bouillies bordelaises* (acides ou alcalines), *bouillies bourguignonne*, *verdet*, etc...

2° Quels sont les meilleurs moyens à employer pour réaliser l'application de ces sels : forme liquide, *poudrages*, etc...

Depuis 1913, à la suite d'un *Concours spécial* institué par la *Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault*, il a été établi scientifiquement que l'emploi des poudres cupriques assez fines et légères pour atteindre *l'intérieur* des ceps, ainsi que celui des grappes mêmes, présente de grands avantages, parce qu'il permet de compléter l'action des *sulfatages ordinaires*.

L'emploi de mélanges de soufres en poudre (*sublimés* ou *trilurés*) avec des *sels de cuivre pulvérulents*, permettant d'agir à la fois *contre l'Oïdium* et *contre le Mildiou*, constitue un moyen de lutte fort apprécié de nos jours par nombre de viticulteurs. — Nous attirons seulement l'attention de ceux-ci sur la question de la MOUILLABILITÉ de ces poudres à l'égard des eaux de pluie ou de rosée comme moins importante que celle des bouillies liquides, dont on se préoccupe beaucoup plus souvent.

Destruction simultanée de l'Oïdium, du Mildiou et des insectes nuisibles

Dans le but de diminuer des frais d'épandage et de transport de matières, plusieurs industriels préparent actuellement des POUDRES COMPOSÉES constituées par des mélanges :

1° De *soufre* généralement mouillable (capable de détruire l'*Oïdium*) ;

2° Des *sels de cuivre* (agissant contre le *Mildiou*) ;

3° Des *matières insecticides*, telles que *nicotine*, *chlorure de baryum*, *sels d'arsenic*, etc. (capables de tuer les divers insectes parasites des vignobles et des jardins, ou tout au moin de les faire fuir).

Il ne nous est évidemment pas posible de préconiser spécialement ici tel ou tel de ces mélanges, mais nous devons convenir que plusieurs d'entre eux possèdent une réelle efficacité, et méritent d'être employés sous la seule réserve que leur *composition* soit garantie de façon très nette sur les marchés et factures établis à leur sujet, ainsi que sur les emballages servant à les contenir.

J. HENRI FABRE,
Professeur de Chimie et d'Œnologie à l'Institut Agricole d'Algérie.

LE VIGNOBLE MAROCAIN (1)

Vignoble indigène. — Au Maroc, la culture de la vigne est depuis longtemps pratiquée par les indigènes.

De véritables vignobles existent encore dans les Doukkala, au Zerhoum, au nord de Fez, etc... et en tous jardins, même en montagne, on rencontre des pieds de vigne isolés, s'appuyant sur des arbres qu'ils escaladent ou dressés sur quelques treillages de fortune.

A Marrakech, la vigne est mieux soignée. Elle est palissée sur des châssis en roseaux et irriguée.

Le vignoble indigène recèle des cépages intéressants comme raisins de table, surtout, et les produits sont, pour la plupart, vendus sur les souks et consommés frais. Une petite quantité est transformée en raisins secs par l'indigène et en vins « cachir » par quelques israélites des villes.

Le recensement des vignes indigènes indique qu'il existe au Maroc 8 millions 686.657 pieds payant l'impôt.

Vignoble européen. — Sa création : Le vignoble européen date de 1908 et s'est étendu au fur et à mesure de l'occupation. Les premières plantations furent faites à Casablanca sur une dizaine d'hectares répartis entre trois ou quatre propriétaires.

D'autres plantations surgirent peu à peu pour couvrir, en 1914, une superficie de 190 hectares, en majeure partie en Chaouia.

Sa progression. — Mais, ce n'est qu'en 1916 que la culture de la vigne s'étend réellement en d'autres régions. A cette époque, le vignoble couvre près de 300 hectares, dont 168 en Chaouia, 87 en région de Rabat, 30 aux environs de Meknès.

Le total monte en 1919 à 670 hectares, puis 380 hectares nouveaux sont plantés en 1920 et 935 en 1921.

L'année 1922 voit encore une forte ascension et donne 1.180 hectares de vignes nouvelles, chiffre qui décroît depuis d'année en année.

En 1923, 960 hectares marquent encore un bel effort, mais 1924 n'apporte plus que 630 hectares de nouvelles plantations.

La chute s'accentue en 1925 avec 580 hectares pour être plus sensible encore en 1926 qui n'enregistre que 347 hectares.

L'année 1927 semble devoir donner un très faible apport.

Etat actuel du vignoble. — En mai 1926, le vignoble européen couvre 5.572 hectares ainsi répartis :

(1) Rapport présenté par le Président de la Chambre consultative d'Agriculture des régions de Rabat et du Gharb sur la viticulture au Maroc, à la 15e Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles, Marmande, 26-28 avril 1927.

Régions	Vignes en rapport	Vignes de 3 ans	Vignes de 2 et 1 an
Casablanca	1.600	231	390
Rabat	693	101	215
Kenitra-Petitjean	650	125	49
Meknès	350	30	145
Fez	157	21	33
Marrakech	25	7	12
Safi	29	2	6
Oudjda	532	6	20
Mazagan	122	10	»
Tadla	»	5	»

Soit : 4.158 hectares de vignes en rapport, 538 hectares de vignes de 3 ans, 876 hectares de vignes récentes.

Sur ce chiffre, 700 hectares seulement sont plantés sur vignes américaines.

Encépagement. — Dès le début, la vigne fut plantée plutôt pour la production du raisin de table avec des cépages blancs comme Chasselas, Muscats d'Alexandrie.

Mais, en 1918, c'est-à-dire à la création des grands vignobles, l'encépagement fut nettement orienté vers la vinification avec Carignan, Alicante, Cinsault, Aramon, Clairette, Grenache, etc...

A ce moment également, la plantation à plus grands écartements fut adoptée et de 1 m. 50 × 1,50 passa à 2 × 2, puis à 2,50 × 2,50 en certains territoires.

De cette époque date aussi l'installation des premiers chais modernes pour une vinification rationnelle.

A l'heure actuelle, tout vignoble important a son chai.

Production. — Depuis 4 ans, le vignoble marocain a eu à souffrir deux fois du siroco. Le Mildiou et l'Oïdium se sont aussi manifestés chaque année, mais plus particulièrement en 1926, occasionnant d'assez fortes réductions de rendements et des frais supplémentaires d'entretien.

Sur cette base, la production escomptée cette année 1927 oscillerait entre 140.000 et 188.000 hectos pour un ensemble de 4.696 hectares en rapport.

Consommation. — Le mouvement d'importation du vin au Maroc se fait depuis 1913 au grand profit de l'Espagne, qui est toujours le plus grand fournisseur.

Dans les 5 dernières années, les quantités suivantes de vin ordinaire en futailles sont entrées en ce pays :

Année	1921	277.007 hectos
—	1922	305.984 —
—	1923	258.403 —
—	1924	187.688 —
—	1925	223.603 —

En 1925, la part de l'Espagne fut de 150.601 hectos contre 30.193 hectos venus d'Algérie, 27.652 de France et 15.116 hectos d'autres pays (Grèce, Italie, Portugal).

La consommation locale actuelle peut être fixée à 350.000 hectos, c'est-à-dire à la production de 9 à 10.000 hectares de vignes en rapport et consacrés exclusivement à la vinification.

Possibilités d'extension du vignoble. — La vigne croît parfaitement sous le climat marocain et donne d'excellents produits. Il est donc possible que le vignoble s'accroisse en assez peu de temps des 4 à 5.000 hectares nécessaires encore à l'approvisionnement local, il est douteux toutefois que le vignoble déborde le cadre de production en raison des difficultés prévues de l'exportation du vin du Maroc.

Depuis 1923, on l'a remarqué déjà dans les lignes précédentes, les plantations ont été de plus en plus réduites, et il est utile d'ajouter qu'il a été enregistré à Petitjean, à Oudjda, à Kénitra, à Meknès, aussi l'abandon de quelques parcelles ou leur destruction, à la suite des sirocos et des maladies cryptogamiques.

De plus, de nombreuses vignes, plantées à la hâte sans défoncement, par conséquent plus sensibles à la sécheresse de l'été et aux sirocos, sont destinées à disparaître dans un avenir plus ou moins proche. De même qu'il peut arriver plus ou moins tôt, le Phylloxéra, qui risquerait de frapper alors plus des 5/6 du vignoble.

Dans ces conditions, on peut affirmer que le Maroc pourra, avant bien longtemps, être exportateur de vins.

Exportation de raisins, de primeurs ou de produits de la vigne. — Il pourra cependant, maintenant qu'un courant d'exportation de légumes est créé, approvisionner la capitale en raisins de primeurs dont la maturation devance celle de l'Algérie d'au moins 15 jours ; de même qu'il pourra fournir éventuellement des vins de liqueur et des raisins séchés.

X***.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1927 (H. A.). — La situation du marché des vins (Palef). — Nécrologie (*N. D. L. R.*). — Exposition internationale de Montpellier (26 mai-26 juin 1927. — Accord commercial franco-espagnol (M. D.). — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1927

La consommation ne veut pas baisser, malgré tous les avertissements qu'elle reçoit d'une disette très probable pendant les deux mois les plus chauds de l'année ! Telle est la conclusion qui s'impose à l'examen des chiffres publiés depuis le début de la campagne, et, plus particulièrement par le *Journal offi-*

ciel du 12 mai. La hausse des prix pourtant sensible, à la consommation, ne fait pas « bouder » le consommateur, comme on était en droit de l'escompter. Faut-il interpréter ce résultat en disant que ce vin, considéré comme *consommé* parce qu'il a acquitté les droits, est en partie mis en réserve, *stocké* par le consommateur qui en a pris livraison et qui se constitue à lui-même un approvisionnement en prévision d'une hausse accélérée des prix de sa boisson favorite ? Nous ne le pensons pas, connaissant les besoins des milieux urbains et les exigences des travailleurs des champs, qui s'efforcent d'obtenir de leurs employeurs du vin loyal et marchand.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
1. Octobre.....	6.923.515	7.445.822	4.713.891	4.696.895	12.565.272	13.597.630
2. Novembre...	5.178.065	4.801.616	4.804.346	4.331.228	12.406.818	13.796.654
3. Décembre...	4.182.396	4.710.672	3.843.490	3.940.125	12.459.305	12.670.182
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
4. Janvier.....	3.952.151	5.029.233	3.390.461	4.653.261	12.478.297	13.303.255
5. Février.....	3.968.668	5.056.414	4.061.548	4.252.530	12.536.002	13.396.063
6. Mars.....	3.731.513	5.237.104	3.682.590	4.198.465	12.703.903	13.619.586
7. Avril.....	3.114.664	5.056.038	3.809.723	4.757.993	12.486.033	13.652.842
Totaux	31.050.977	37.336.899	28.306.051	31.830.497	12.486.033	13.652.842

Aux sorties, avril 1927 s'inscrit pour 3 millions d'hectolitres, contre 5 en avril 1926 et 3,7 en mars dernier. Cette décroissance est tout à fait normale ; elle doit s'accentuer pour tomber à rien d'ici très peu de temps. Au total, 31 millions d'hectolitres ont été livrés par la propriété depuis le début de la campagne, c'est-à-dire en sept mois, contre 37 l'an dernier dans le même laps de temps.

La consommation est supérieure à celle du mois précédent ! 3.809.000 hectolitres contre 3.682.000 en mars. Au total, 28 millions d'hectolitres en 7 mois, soit une moyenne de 4 millions.

Les stocks du commerce ont subi un nouveau prélèvement de 200.000 hectolitres environ. Ils sont au taux le plus bas constaté depuis août 1925.

Notre *Revue* donne, d'autre part, les prix pratiqués au vignoble pour acheter les rares vins qui restent en cave, pour acheter sur souche, et pour vendre au consommateur de gros et de détail. Ces indications confirment l'opinion que nous avons donnée depuis longtemps déjà et, plus particulièrement, dans notre chronique du mois dernier. — H. A.

•

La situation du marché des vins. — Depuis notre dernière correspondance du 28 avril, les marchés méridionaux ont conservé leur même allure et la hausse, qui s'y poursuit chaque jour, s'est diffusée dans tous les centres viticoles du vignoble français où elle s'était moins bien affirmée avec la différence caractéristique des prix. Les transactions de la propriété au commerce sont rares et sporadiques, car, partout, le vin manque à la propriété, et les quelques caves invendues se raréfient tous les jours. Les vins de consommation courante, devenus exceptionnels dans le Midi, manquent totalement chez les producteur

dans les autres vignobles. La caractéristique des derniers marchés, plus spécialement à relever est celle relative aux vins de fort degré, qui sont enfin recherchés et font prime ; de même pour les vins rosés et les vins blancs qui, à degré égal, étaient moins payés que les rouges, et qui sont à égalité de prix au degré. Le prix minimum, pour les vins rouges bien constitués, à 8°5 et 9° est de 300 francs l'hecto ; pour les beaux vins de Corbières du Minervois de 11° à 13°, la cote a atteint 315 francs et 340 francs. L'ascension des cours est donc passée depuis trois semaines de 275 à 300 francs et 315 francs. C'est au cours moyen de 300 francs que se font les transactions de commerçants à commerçants, et celles-ci sont bien plus nombreuses que celles traitées avec la propriété dont les caves sont à peu près vides.

La situation des marchés va-t-elle se stabiliser, et la vente au détail qui, sur les places de consommation telles que Paris, est de 3 fr. 25 à 4 francs la bouteille Saint-Galmier, se réduira-t-elle sérieusement ? Tout cela paraît fort douteux, puisque la consommation mensuelle d'avril a dépassé encore 3 millions 800.000 hectolitres.

Dans le Centre et l'Est de la France, les quelques barriques dont dispose encore le viticulteur ont largement dépassé, comme prix, pour les vins les plus communs, le prix de 300 francs l'hectolitre et se rapprochent de 400 francs. Les grands ordinaires se paient 500 francs l'hectolitre. Une légère reprise des prix est notée pour les grands vins, à la suite des dernières conventions commerciales.

Et partout, Midi, Gironde, Est, Ouest, Champagne, Vendée, Jura sauf pour quelques petits vignobles, la production future de 1927 est considérée comme au-dessous d'une moyenne ordinaire. La sortie des fleurs est inférieure comme nombre. La grêle a fait des ravages en bien des points. Les saints de glace, 11 au 13 mai, s'ils ont un peu sommeillé, ont rapidement amené un refroidissement de température en belle végétation qu'ils ont contrariée en pleine expansion florale. Surtout dans le Midi, où les pluies fréquentes ont préparé la voie au Mildiou, les papillons de Cochylis (Vendée, Champagne, Beaujolais) se montrent depuis quelques jours en grand nombre. Et ces abaissements relatifs de température ne peuvent être que préjudiciables à une bonne fin de floraison des divers arbres fruitiers dont les fleurs étaient particulièrement abondantes cette année.

Cette crainte justifiée d'une faible année encore aux vendanges de 1927 en France, et plus encore en Algérie, pousse le commerce aux achats sur souche. La propriété résiste aux offres de 20 francs le degré en France et 16 à 18 francs en Algérie.

La hâte qu'a le commerce à s'approvisionner pour la prochaine campagne a forcément une répercussion sur l'accentuation des prix des quelques vins de 1926 qui restent encore dans la cave des producteurs. Et de là des projets draconiens germés dans l'esprit de quelques négociants qui se sont laissé surprendre par les événements et qui proposent d'interdire légalement les ventes sur souches. Certes, ce système n'a aucune de nos sympathies, il est plein d'aléas et pour le commerce et pour le viticulteur, et nous reconnaissons que c'est un marché de spéculation. Mais à l'interdire, il faudrait étendre l'interdiction à tous les marchés analogues : valeurs mobilières et marchés à terme, blé, sucre, valeurs industrielles. Pourquoi légiférer spécialement sur les vins ?

Ce sont les même milieux qui, pour envoyer la hausse inéluctable des vins, avaient demandé la libre entrée pour les vins tunisiens, les vins espagnols, etc. Les cours actuels pour ces derniers ont supprimé toute barrière douanière, les vins tunisiens sont épuisés, les vins italiens sont à des cours adéquats en Italie au cours de nos marchés français, les vins grecs sont absents. Les clameurs ne prévaudront pas contre la situation commerciale : demande bien supérieure à l'offre.

Et certains de nos lecteurs veulent bien me faire observer qu'au cours actuel du dollar, le prix papier de 300 francs représente 60 francs or et que le viticulteur a vendu, vers 1927, jusqu'à 100 francs-or, qu'il paie actuellement le soufre à 138 francs, au lieu de 13, le sulfate de cuivre à 325 francs au

lieu de 40 francs, la main-d'œuvre à 22 francs au lieu de 4 francs et que tous ses impôts ont été triplés, quadruplés ou quintuplés ! D'autres nous demandent si la vente plus facile des vins à haut degré, à prix dépassant 315 francs et 320 francs l'hectolitre, ne cache pas quelque opération de mouillage clandestin moins surveillé. Nous ne le pensons pas, mais nous soumettons cette suggestion aux Confédérations des Vignerons, un peu somnolentes en cette fin de campagne faussement dorée, sinon pour le commerce, du moins pour la grande majorité des viticulteurs. — Palef.

Nécrologie

Docteur Paul-Regnard. — Nous avons appris avec peine la mort du docteur Paul Regnard, membre de l'Académie de Médecine, directeur de l'Institut Océanographique, ancien directeur de l'Institut National Agronomique.

M. le docteur Regnard, pendant les longues années où il avait dirigé l'enseignement de notre Ecole supérieure d'Agriculture, avait su donner à cet établissement l'impulsion qui l'a placé au même rang que nos autres grandes écoles.

Ancien collaborateur de Paul Bert, l'éminent physiologiste avait professé depuis plus de 30 ans rue Claude-Bernard ; il était également membre de l'Académie d'Agriculture, où ses interventions furent souvent très appréciées.

*
* *

Gustave Burger. — C'est en pleine activité que, soudainement, l'excellent viticulteur de Colmar vient d'être enlevé à l'affection des siens.

Directeur de l'Association des Viticulteurs d'Alsace, député du Haut-Rhin, on peut dire que G. Burger avait consacré toute son activité à la défense des intérêts de la viticulture et de la France.

Nous nous souviendrons toujours de ses interventions dans les Congrès Viticoles de l'avant-guerre, à Angers, notamment, où, avec un rare courage, il manifestait les sentiments des Alsaciens restés Français de cœur sous la domination allemande.

Tout récemment encore, nous l'entendions exposer les principes de la lutte qu'il avait entreprise contre la Cochylis dans son beau vignoble.

On le trouvait partout où il y avait à combattre pour faire triompher le progrès, la justice, la vérité.

La viticulture alsacienne, la viticulture française font une perte considérable en la personne de ce défenseur des vins d'Alsace, auxquels il avait fortement contribué à faire une place sur le marché français. Nous adressons à sa chère famille l'hommage de nos sentiments profondément attristés de respectueuse sympathie.

*
* *

Gustave André. — C'est subitement aussi, quelques heures après avoir quitté son laboratoire, que M. Gustave André, membre de l'Institut, professeur de chimie agricole à l'Institut National Agronomique, vient d'être ravi à l'affection des siens.

Ancien collaborateur de Marcelin Berthelot, l'éminent chimiste enseignait, depuis une trentaine d'années, la science illustrée par Boussingault, Th. Schloesing, Muntz, Deherain, Maquenne. Son enseignement lumineux, qui témoignait de l'érudition, de la puissance de travail, des découvertes personnelles de G. André, était parfaitement remarquable.

Il avait publié dans l'Encyclopédie Wery un traité de chimie agricole en deux volumes qui est un modèle du genre. La place, que son décès laisse vide dans le monde scientifique et dans l'enseignement, sera difficilement comblée.

Nous adressons à sa famille les témoignages de nos condoléances respectueusement émues.

N. D. L. R.

Exposition Internationale de Montpellier
26 mai-26 juin 1927

L'Exposition des Vins et Spiritueux

Le Comité de l'Exposition se devait à lui-même d'organiser à Montpellier, centre de la région vinicole méditerranéenne, une exposition des vins et spiritueux. L'idée qui était dans l'esprit de tous s'est concrétisée par la décision prise récemment par le Comité d'ouvrir un stand pour les producteurs qui désireront exposer les boissons fabriquées par eux. Pourront également exposer les fabricants de bière, cidres, poirés et autres boissons fermentées. L'Exposition sera ouverte à tous les producteurs, négociants et intermédiaires. Les Coopératives vinicoles et de distillation seront également comprises parmi les exposants si elles désirent faire connaître leurs produits.

Les exposants pourront louer ou élever un stand particulier ou prendre place dans le pavillon spécial qui sera édifié dans le jardin du Champ-de-Mars et très coquettement garni. Dans ce pavillon, les produits seront classés en trois sections :

1° *Section des vins,* comprenant 11 catégories : vins rouges, rosés, blancs, doux naturels, muscats, qui paieront 10 francs par type exposé ; vins mousseux, de liqueur, apéritifs, pharmaceutiques, apéritifs à base de vins, apéritifs à base d'alcool, qui paieront 20 francs par type.

2° *Section des spiritueux* : 6 catégories : alcools de vins 3-6, alcools de marcs, eau-de-vie de vin, eaux-de-vie de fruits et rhum, liqueurs, paieront 20 francs par type.

3° *Section des boissons fermentées* : 3 catégories, bières, cidres et poirés, hydromels, paieront 10 francs par type.

Nous engageons vivement tous ceux que pourrait intéresser cette question à se procurer le règlement spécial élaboré par le Comité et que leur adressera sur demande M. le Secrétaire général, 16, rue de la République.

L'Exposition des Vins et Spiritueux sera certainement le « clou » de l'Exposition Internationale de 1927.

Accord commercial franco-espagnol. — Il nous est confirmé que le gouvernement espagnol n'accorderait aucune consolidation quelle qu'elle soit et se réserverait toute liberté pour augmenter ce tarif quand il lui paraîtrait nécessaire d'accentuer la protection accordée déjà aux industries espagnoles ; d'autre part, aucun dégrèvement ne serait accordé aux droits de la deuxième colonne. — M. D.

Bibliographie

Les Moteurs agricoles. Description, utilisation, par G. Passelègue. Un vol. in-16, illustré, cartonné : 15 francs. Librairie Hachette.

Cet ouvrage paraît dans l' « Encyclopédie des Connaissances agricoles », dont tous les volumes forment autant de petits manuels qui répondent à toutes les préoccupations du fermier ou du propriétaire terrien.

M. Passelègue y étudie les moteurs d'après la forme d'énergie qu'ils emploient : énergie calorifique, énergie électrique, énergie mécanique.

Dans le premier groupe, sous la désignation générale de moteurs thermiques, nous rencontrons les moteurs à combustion externe (moteurs à vapeur) et les moteurs à combustion interne (à essence, à gaz, à huiles lourdes, etc.). Viennent ensuite les moteurs électriques. Enfin, dans le groupe des moteurs à énergie mécanique, nous trouvons les moulins à vent, les moteurs hydrauliques (moulins, turbines), les manèges permettant d'utiliser les animaux comme moteurs fixes.

M. Passelègue ne se contente pas de donner la description des appareils moteurs : il expose aussi les résultats que l'on peut et doit attendre de chacun d'eux.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 3 fr. 40 à 3 fr. 80 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 730 à 790 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 755 à 790 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 760 à 800 fr., vin blanc dit de comptoir, 770 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 650 fr. à 675 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 550 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 800 fr. à 1.200 fr. Vins blancs, de 700 fr. à 1.200 fr. Vins blancs supérieurs, de 1.400 fr. à 2.500 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de 22 fr. 50 à 25 fr. » le degré ; sur souche, 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Trois-six de marc, de » fr. à » fr. Trois-six de vin extra-neutre rect., de » francs.

MIDI. — *Nîmes (16 mai 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 285 à 295 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 295 fr. à 310 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 1.240 à 1.250 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 735 à 740 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs, manque.

Montpellier (10 mai). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 285 fr. à 300 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (13 mai). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 11°, de 270 fr. à 300 fr. ; vins rosés, de 9 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 11 à 12° 280 fr. à 300 fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.220 fr. à 1.225 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 850 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.200 fr. à 1.205 fr. Eau-de-vie de marc, de 715 à 720 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 15 mai 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 9 à 11°5, de 285 à 300 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (14 mai). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 285 à 300 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (14 mai). — Vins nouveaux de 8 à 11°, de 280 fr. à 300 fr. l'hectolitre.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 280 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, 330 à 350 fr. Haut-Rhin, 290 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 400 fr., Haut-Rhin, 340 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 350 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 570 à 600 Haut-Rhin, 550 à 580 Bas-Rhin. Vins vieux, 570 à 590 fr. Haut-Rhin et 570 à 580 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 176 fr. 00 à 183 fr. 00 ; orges, 152 fr. à 155 fr., escourgeons. 145 fr. à 146 fr. ; maïs, 105 à 106 fr. ; seigle, 145 à 148 fr. ; sarrasin, 171 fr. à 173 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 124 fr. à 132 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 145 fr. 70. — Buenos-Ayres, 131 fr. 15. — Chicago, 136 fr. 13. — Sons, 70 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 140 à 155 fr. ; jaune commune, de 94 à 98 fr ; Saucisse rouge, de 120 à 128 fr. ; Rosa, 160 fr. à 170 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 155 à 190 francs ; paille d'avoine, de 140 à 160 fr. paille de seigle, 155 à 190 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 340 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 118 fr. (Marseille) ; palmistes 92 fr. 00 ; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.220 fr. à 1.225 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 275 fr. 00 à 275 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 18 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 15 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 00.

Crème de tartre 740 fr. à » » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 50 à 3 fr. 10 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 134 francs les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 135 à 140 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 96 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de » à » fr. le cent. — Pommes choix, de » à » fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 110 à 200 fr. — Dattes, de » à » francs. — Ail, 120 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons. 500 à 1.350 fr. — Epinards, 48 à 80 fr. les 100 kg. — Escaroles, » à » fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, » à » fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 300 à 1.300 fr. — Poireaux, 100 à 200 francs les 100 bottes. — Oignons, 120 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, » à » fr. le cent. — Amandes sèches, » à » fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 8 au samedi 14 mai 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	» »	15 »	» »	10	8	» »	10 »	» »	4
Lundi.....	22 »	13 »	17. 5	»	9	20 »	11 »	15. 5	6
Mardi.....	23 »	11 »	17 »	28	10	21 »	12 »	16. 5	»
Mercredi..	19 »	5 »	12 »	»	11	20 »	13 »	16. 5	4.5
Jeudi.....	13 »	3 »	8 »	»	12	21 »	5 »	13 »	»
Vendredi..	16 »	7 »	11. 5	»	13	20 »	8 »	14 »	»
Samedi....	13 »	6 »	9. 5	»	14	22 »	7 »	14. 5	»
	STRASBOURG					NIM.S			
Dimanche.	» »	11 »	» »	»	8	» »	10 »	» »	6
Lundi.....	23 »	9 »	16 »	»	9	29 »	10 »	19. 5	»
Mardi.....	22 »	9 »	15. 5	31	10	25 »	13 »	19 »	»
Mercredi..	19 »	3 »	11 »	2	11	24 »	14 »	19 »	»
Jeudi.....	12 »	1 »	6. 5	»	12	20 »	11 »	15. 5	»
Vendredi..	17 »	4 »	10. 5	»	13	21 »	10 »	15. 5	»
Samedi....	12 »	— 1 »	5. 5	»	14	21 »	9 »	15 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	21 »	12 »	16. 5	1	8	» »	13 »	» »	1
Lundi.....	25 »	12 »	18. 5	1	9	19 »	10 »	14. 5	»
Mardi.....	23 »	11 »	17 »	1	10	18 »	10 »	14 »	1
Mercredi..	24 »	7 »	15. 5	»	11	18 »	» »	» »	»
Jeudi.....	21 »	2 »	11. 5	»	12	» »	5 »	» »	»
Vendredi..	16 »	3 »	9. 5	»	13	20 »	5 »	12. 5	»
Samedi....	17 »	2	9 5	»	14	20 »	6 »	13 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	» »	» »	» »	»	8	24 »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	9 »	» »	»	9	16 »	12 »	14 »	1
Mardi.....	26 »	15 »	20. 5	»	10	18 »	10 »	14 »	»
Mercredi..	26 »	12 »	19 »	»	11	18 »	6 »	12 »	»
Jeudi.....	23 »	8 »	15. 5	3	12	14 »	4 »	9 »	»
Vendredi..	19 »	11 »	15 »	»	13	16 »	6 »	11 »	»
Samedi....	21 »	3 »	12 »	»	14	17 »	5 »	11 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.